



Les Carmes Haut-Brion 2023 (Subskription)

CHF 97.00 | 10 cl = CHF 12.93

Grazie alla vinificazione unica, acquisisce un sapore molto particolare con frutti rossi e un'elegante speziatura erbacea. Al palato è fresco ma incredibilmente denso. Il tannino è impeccabile e il finale quasi infinito. Un capolavoro.

Produttore	Château Les Carmes Haut Brion
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Graves
Classificazione	AC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2058
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2560623
Valutazioni	Robert Parker 99/100 Antonio Galloni 96/100 James Suckling 99/100



Vinificazione

Il processo di vinificazione di Les Carmes Haut Brion è quasi unico per il Bordeaux. Invece di diraspare completamente l'uva e vinificare le singole varietà, il 70% dell'uva intera viene fermentata qui e viene effettuata una co-fermentazione di 40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon e 26% Merlot. La fermentazione è seguita da una macerazione di sei settimane sulle bucce. Il vino viene affinato per il 70% in barrique nuove, per il 30% in foudres da 1800 litri e per il 10% in anfore.

